

Relleno de Pavo "Ranch"

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Pechuga de pavo	4 lbs 11 oz	
Queso Mozzarella descremado, rallado	1 lb 9 oz	
Zanahorias crudas ralladas		3 cuarto gl 1/2 taza
Lechuga Romana, picada	4 lbs 11 oz	
Hojas de espinaca, cruda	1 lb 9 oz	
Aderezo de rancho bajo en grasa	3 lbs 2 oz	



Directions

1. Use la lechuga romana picada, cortando todos los ingredientes, algunos en cuadritos, y poniéndolos en el tazón agregando el aderezo "Ranch".
2. Mezcle bien.

Notes

Consejos para Servir:

Se puede usar como opción en pan, enrollados y tortilla. Si usa la tortilla, envuélvala como burrito asegurándose que las puntas estén para adentro. Esto va a ser que el rollo este bien cerrado y va a evitar que los ingredientes se

salgan.